

Slagter Madsens NATMAD!

Kendetegnes ved ålerøget skinke og sprød bacon!!



Slagter Madsen har ikke fundet et unikt navn til ovenstående stykker smørrebrød. Han elsker sådan et stykke natmad, så derfor hedder det internt i familien Slagter Madsens NATMAD.

Stykkerne er kendetegnet ved, at der på dem alle er ålerøget skinke og rigeligt knasende sprøde stykker bacon.

Garnituren varierer han mellem røgeost creme (Simpel opskrift; Røgeost rørt med creme fraiche 9%), revet radise, kvarte små tomater, springløg, god leverpostej, purløg, revet peberrod, agurk, gul peber, lykkeaks osv.

Den skiveskårne ålerøget skinke, bacon og den gode leverpostej kan du få hos Tina i butikken.

god fornøjelse!!

Ålerøget skinke: Hvis du undrer dig over navnet "ålerøget" kommer her den faglige forklaring.

Der er ingen ål involveret i ålerøget skinke, men røget ål er festligt nok. Derimod er der tale om en varmrygning med temperaturer over 70 grader, en metode man traditionelt bruger til ål; deraf navnet; Ålerøget skinke.

